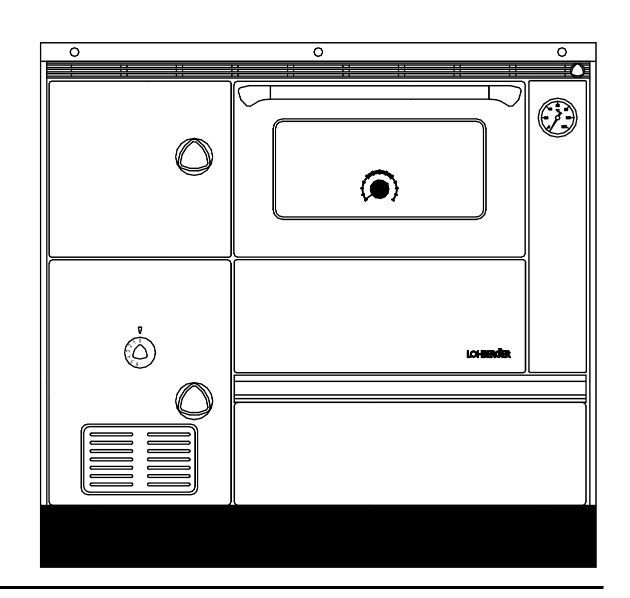
LOHBERGER®

Instruction de montage et Mode d’emploi
Fours de chauffage central

ZEH 55.3
ZEH 90.15.3
ZEH 90.18.3
ZEH 110.24.3



Informations générales

Assistance clientèle ou demande de pièces de rechange

Autriche (centrale)

Lohberger Heiz u. Kochgeräte Technologie GmbH
Landstraße 19
5231 Schalchen

Téléphone: 07742/ 5211-0
Télécopie: 07742/ 5211-201
Email: office@lohberger.com

Vous pouvez nous joindre:

du lundi au jeudi : de 07 30 h à 12 00 h / de 13 00 h à 17 00 h
le vendredi: de 07 30 h à 12 00 h

En dehors des heures de bureau, veuillez nous communiquer vos demandes par télécopie ou par e-mail.

Attention:

Pour que notre assistance clientèle puisse préparer et traiter les réparations ou livraisons de pièces de rechange, veuillez nous communiquer les renseignements suivants:

1. Votre adresse exacte
2. Votre numéro de téléphone ou de télécopie
3. La spécification exacte de l'appareil
4. Quand est-ce que notre assistance clientèle peut vous rendre visite ?
5. La date d'achat
6. La description exacte du problème ou de votre demande de service

Veuillez tenir prête la facture de la cuisinière.
Vous nous aiderez ainsi à éviter des pertes de temps et de frais
et à vous offrir un travail plus efficace.

Un conseil:
Avant de monter et de raccorder l'appareil, veuillez inscrire les données
de la plaque d'identité dans le tableau suivant!

Type de cuisinière: ....
Numéro d'usine: ....
Puissance calorifique en
kW lors bois/ charbon : ....
Puissance de rayonnement en
kW lors bois/ charbon: ....
Puissance de refoulement nécessaire en mbar:: ....
Raccord gaz d'échappement: ....
(à gauche/ à droite en haut-à l'arrière-au côté)
Couleur: ....

Important:

Veuillez lire soigneusement les informations dans ce cahier avant de mettre la cuisinière en service. Vous y trouverez des renseignements importants concernant votre sécurité, l'utilisation, la maintenance et l'entretien de l'appareil pour pouvoir longtemps profiter de votre cuisinière.

Lors d'un dérangement, reportez-vous d'abord au chapitre „Dérangement-Cause-Suppression". Vous pourrez souvent supprimer vous-même des petits dérangements ce qui vous fera économiser des frais de service.

Conservez ce mode d'emploi. En cas de perte, n'hésitez pas à nous demander un nouveau cahier. Avant de raccorder la cuisinière à la cheminée, veuillez informer le contremaître ramoneur compétent.

La garantie LOHBERGER

Ces conditions de garantie sont valables pour tous les pays européens dont il y a vente des cuisinières LOHBERGER. Lors de droits découlant de la garantie, adressez-vous au concessionnaire local LOHBERGER, ou au commerçant auprès duquel vous avez acheté l'appareil.

La durée de garantie

De principe, LOHBERGER accorde une garantie complète de trois ans sur chaque appareil, lors de vice de matériel ou d'usine pouvant être prouvé. Seuls les pièces d'usure, tel que les joints et la plaque JETFIRE (garantie de 12 mois) sont exclus de ce règlement. D'éventuelles fissures de dilatation dans le chamotte sont dues au matériel et ne peuvent jamais être exclues. Etant donné qu'elles n'exercent aucune influence sur le fonctionnement, elles ne donnent pas lieu à une réclamation.

Prise d'effet de la garantie

La prise d'effet de la garantie est le moment de la remise de l'appareil. Veuillez conserver la carte de garantie avec la facture. La condition pour notre obligation de garantie est que l'appareil est monté et branché selon nos instructions et les normes Ö-/DIN en vigueur et qu'il fut utilisé correctement et maintenu selon les règles de l'art.

Les réparations

Nous examinons soigneusement votre appareil et vérifions si le droit découlant de la garantie est justifié. Si cela est le cas, nous décidons comment supprimer le vice. Lors d'une réparation, nous nous chargeons d'une exécution selon les règles de l'art sur place ou dans notre usine. Cela n'exerce aucune influence sur la prise d'effet de la garantie déterminée par la remise; s'il est nécessaire d'échanger l'appareil, le temps de garantie reprend de nouveau. Si vous envoyez votre appareil en réparation, veuillez y joindre le certificat de garantie et la preuve d'achat.

Les frais

Pour la durée de garantie, LOHBERGER prend l'ensemble des frais en charge. Si nous estimons qu'il est indiqué de faire réparer votre appareil dans notre usine, les frais de transport et la responsabilité pour le transport sont à votre charge.

Exclusion de garantie

En cas de disparition ou d'endommagement d'un appareil pour cause de vol, d'incendie, de vandalisme ou des causes similaires, nous déclinons toute responsabilité. Des dommages directs ou indirects également causés par un appareil livré ou par la livraison d'un appareil sont exclus de la garantie, à moins que la livraison eut lieu par LOHBERGER ou par une entreprise de transport chargée par LOHBERGER.

Nous ne pouvons assumer aucune responsabilité pour les dommages en raison d'effets chimiques ou électrochimiques (p. ex. produits nocifs dans l'air de combustion, qualité répondant aux exigences de l'association des ingénieurs allemands VDI de l'eau de chauffage– p.ex.: „entartrage", etc.) ou en raison d'une installation qui ne répond pas aux exigences techniques ou aux documents LOHBERGER

Nous prenons en charge les endommagements visibles de peinture et d'émail seulement lorsqu'ils sont dus à un vice de fabrication et si nous en sommes informés par écrit au plus tard au sein de 14 jours après remise de l'appareil.

Des modifications ou interventions à l'appareil effectués par des personnes non-autorisées ont l'extinction de l'obligation de garantie pour conséquence. Les travaux de réglage et de conversion sont payants.

Sommaire

Page

Préface

Vous avez opté pour un produit LOHBEGER et ainsi pour la qualité autrichienne. Félicitations!
Depuis plus de 70 ans, LOHBERGER fabrique les appareils les plus divers à Schalchen.
La fabrication de ces appareils répond aux exigences de la qualité la plus élevée, les appareils sont de forme et couleur classique, Les appareils se distinguent par une technique de chauffage économique et écologique sans oublier le confort élevé de manœuvre.

Renseignements importants

L'appareil ne fonctionnera parfaitement seulement lorsqu'il est utilisé et maintenu correctement. Le fait des respecter les règles suivantes est indispensable pour la fiabilité élevée, la rentabilité, la combustion peu polluante et la longue durée de vie:

- Montage correcte
- Utilisation conforme, observation des précisions du mode d'emploi.
- Utilisation des combustibles adéquats de qualité et suffisamment secs
- Entretien et maintenance en intervalles réguliers.
- Utiliser four de chauffage central uniquement avec un réservoir de distribution de charge (min. 500 litres)
- Utiliser nos fours de chauffage central uniquement avec augmentation de reflux (soupape thermique, régulateur à vanne commandé par moteur, régulateur à vanne à 4 orifices). Des dommages dus au manque d'augmentation de reflux sont exclus de la garantie ! Vous trouverez des exemples à cet effet à la fin du présent mode d'emploi.

Informations se référant à la sécurité

Lors du montage et en service

- Lors du montage de la cuisinière, travaillez avec le mode d'emploi et respectez les points respectifs.
- Observez les écarts de sécurité lors du montage de la cuisinière.
- Contrôlez l'étanchéité du raccord du tube de fumée.
- Contrôlez la cuisinière quant à des endommagements (verre de sécurité).
- Veillez à ne jamais mettre plus de bois que cela est nécessaire pour la puissance calorifique nominale (env. 1-1,2kg).
- Lors de la remise de bois, ouvrez la porte doucement, laissez fuir les gaz de fumée pour éviter une fuite des gaz de combustion dans la pièce. Veuillez toujours vous servir de la « Main chaude », afin d'éviter les brûlures.
- Tenez compte du fait que des éléments de la cuisinière (tuyau d'échappement, porte d'alimentation etc.) sont brûlants lors du service et que vous pouvez vous brûler. Veillez au danger surtout s'il y a des petits enfants dans la pièce!
- Ne jamais verrouiller la cuisinière lors du chauffage, il y a danger de déflagration.

Surface de cuisson

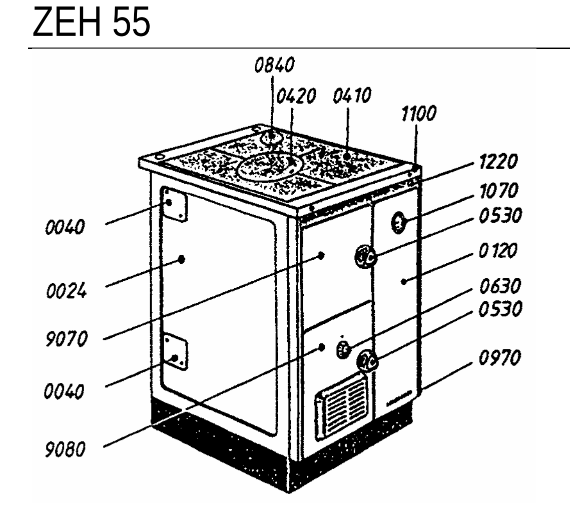
- Des graisses et huiles surchauffées peuvent s'enflammer spontanément. Veuillez toujours surveiller la préparation des plats avec de la graisse ou de l'huile, tel que des frites. Ne jamais éteindre les graisses ou huiles enflammées avec de l'eau! Mettez-y le couvercle et enlevez le tout de l'endroit de cuisson.
- Ne mettez ni un feuille aluminium, ni des plastiques sur la surface de cuisson, il y a danger lors de la mise en service de l'appareil.

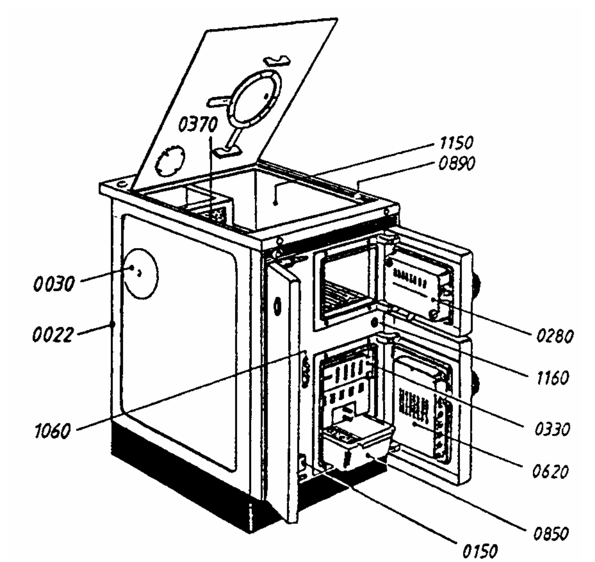
Four

- Lorsque vous travaillez avec le four brûlant, vous risquez de vous brûler! Utilisez des maniques, des gants de cuisson etc.
- Ne conservez pas d'objets au sein du four, pouvant provoquer un danger lors de la mise en service de l'appareil.
- Attention lorsque vous ouvrez la porte du four. Evitez de vous pencher immédiatement sur la porte ouverte. Lors de l'ouverture, une bouffée d'air chaud et de la vapeur d'eau s'échappent du four.
- Lorsque vous préparez des plats au four, veuillez toujours fermer la porte du four.

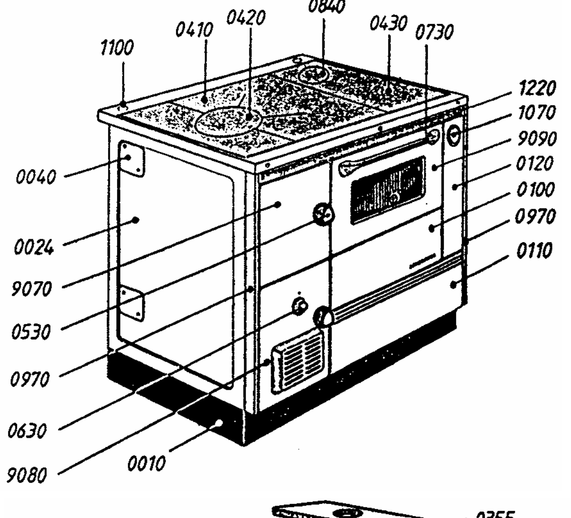
Spécification de l'appareil

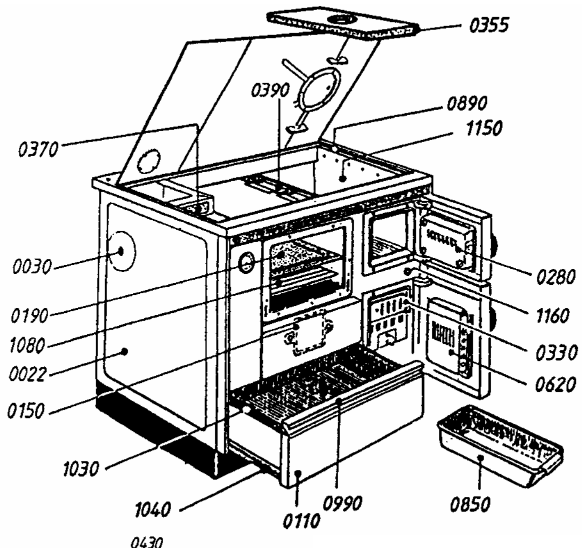
ZEH 55

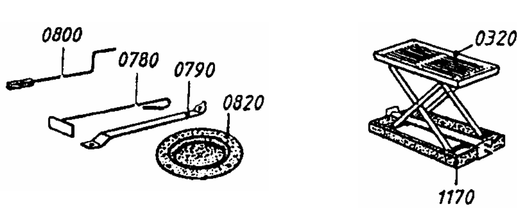


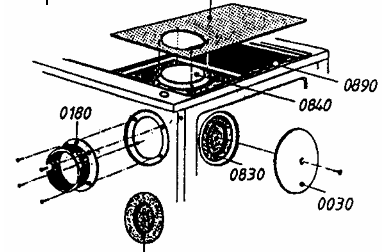


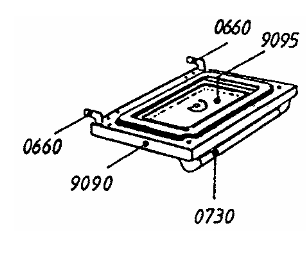
ZEH 90/ 110











0010 Soubassement
0022 Panneau latéral (avec augment. reflux)
0024 Panneau latéral (avec avance /retour)
0030 Plaque de recouvrement (émaillée)
0040 Plaque de recouvrement avance /retour
0100 Revêtement porte de ramonage
0110 Revêtement tiroir en bois
0120 Revêtement latéral
0130 Four
0150 Couvercle de nettoyage
0180 Raccord gaz d'échappement
0190 Plaque de four
0280 Protection porte de chauffage
0320 Grille
0330 Grille droite
0355 Plaque de concentration de flamme
0370 Clapet de préchauffage
0390 Vanne à gaz de chauffage, tôle de gaz
0410 Plaque de cuisson en acier fin
0420 Couvercle de trou de cuisson
0430 Plaque de partie de bol
0530 Volant à main
0590 Levier d'air secondaire
0610 Régulateur
0620 Boîtier du régulateur
0630 Régulateur d'air primaire
0660 Charnière de four
0730 Poignée de porte de four
0780 Registre du cendrier
0790 Clé multiusage
0800 Manivelle de grille
0820 Rondelle de recouvrement avec trou central
0830 Rondelle de recouvrement sans trou central
0840 Rondelle de recouvrement pour plaque de cuisson
0850 Tiroir de cendrier
0890 Fil d'étanchéité pour plaque de cuisson
0970 Baguette de bord
0980 Baguette de décor
1030 Tiroir en bois
1040 Glissière tiroir
1060 Loqueteau à billes
1070 Thermomètre
1080 Grille
1100 Cadre compl.
1150 Elément de chauffage compl.
1160 Ventouse
1170 Grille élévatrice compl.
1220 Bouton pour clapet de préchauffage
9070 Porte chauffage compl.
9080 Porte cendrier compl.
9090 Porte de four compl.
9095 Verre de regard du four compl.

Dimensions de l'appareil

ZEH 55

TH Manchons plongeurs filet femelle ½"
THS Sécurité d'écoulement thermique filetage mâle ½"
Avance (N/ Q) filet femelle 5/4"
Retour (O/ R) filet femelle 5/4"

ZEH 90/ 110

TH Manchons plongeurs filet femelle ½"
THS Sécurité d'écoulement thermique filetage mâle ½"
Avance (N/ Q) filet femelle 5/4"
Retour (O/ R) filet femelle 5/4"

(mesures en mm)

			ZEH 55	ZEH 90	ZEH 110
Largeur	Code:	A	550	900	1100
Profondeur		B	600	600	600
Hauteur		C	850	850	850
Hauteur soubassement		D	100	100	100
Retrait soubassement		E	40	40	40
Saillie de cadre		F	60	60	60

Diamètre tuyau de rallonge d'échappement		G	145	145	160
Raccord arrière	Hauteur	H	650	680	680
	Distance latérale	I	145	120	125
Raccord latéral	Hauteur	J	650	680	680
	distance au mur	K	205	190	195
Raccord en haut	Distance lat.	L	145	145	165
	distance au mur	M	175	175	190

Raccord de chauffage latéral	Hauteur avance	N	727	727	727
	Hauteur retour	O	247	247	247
	Distance au mur	P	155	155	155
Raccord de chauffage arrière	Hauteur avance	Q	727	727	727
	Hauteur retour	R	247	247	247
	Distance lat.	S	170	170	170
Raccords pour sécurité d'écoulement thermique	Hauteur	T	617	617	617

Caractéristiques techniques

			ZEH 55	ZEH 90.15	ZEH 90.18	ZEH 110.24
Ouverture porte d'alimentation	largeur x hauteur	mm	210 x 150	210 x 150	210 x 150	210 x 150
Espace de remplissage	Profondeur	mm	400	400	400	400
	Hauteur grille en haut	mm	170	170	170	170
	Hauteur grille en bas	mm	420	420	420	420
	Volume min/ max	litres	14,2/ 35,2	14,2/ 35,2	14,2/ 35,2	14,2/ 35,2
Four	largeur x hauteur x profondeur	mm	400 x 220 x 435	400 x 220 x 435	400 x 220 x 435	400 x 220 x 435
Plaque de cuisson en acier fin	largeur x profondeur (partie 1)	mm	536 x 473	627 x 473	627 x 473	772 x 473
	largeur x profondeur (partie 2)	mm	-	256 x 473	256 x 473	311 x 473
	Surface de cuisson	m²	0,25	0,41	0,41	0,51
Chaudière	Contenu en eau	litres	22	16	18	24
Tiroir cendrier	contenu	litres	5	5	5	5
Tiroir combustible	contenu	litres	-	35	35	50
Plaque de four	largeur x profondeur	mm	-	399 x 420	399 x 420	399 x 420
Grille	largeur x profondeur	mm	-	399 x 399	399 x 399	399 x 399
Poids	Cuisinière sans caisse	kg	209	246	279	301
	Cuisinière avec caisse	kg	218	258	291	316

Puissances:

Données pour calcul de cheminée (selon DIN 4705)

Puissance calorifique nominale totale	Bois chargement plat	kW	16-18	16-18,5	16,5-19	17-20
	Coke chargement de remplissage	kW	18-24	18,5-23	18,5-25	19-26
Puissance calorifique nominale élément de chaudière	Bois chargement plat	kW	12-14	11-12	12-14	12,5-15
	Coke chargement de remplissage	kW	14-20	13-13	15-20	15-21
Température gaz d'échappement	Bois/ charbon	°C	290	280	280	270
Flux massique gaz d'échappement	Bois	g/s	9	9	9	9
	Charbon	g/s	8	8	8	8
Pression de refoulement nécessaire	lors puissance calor. nom.	mbar	0,18	0,20	0,20	0,20
	lors 0,8x puissance calor. nom	mbar	0,14	0,16	0,16	0,16
Pression de service	Max	bar	3	3	3	3
Température de service	Max	°C	95	95	95	95

Informations générales

L'appareil ne fonctionnera parfaitement seulement lorsqu'il est utilisé et maintenu correctement. Le fait de respecter les règles suivantes est indispensable pour la fiabilité élevée, la rentabilité, la combustion peu polluante et la longue durée de vie:

- Le four est à monter et à connecter par un spécialiste tout en respectant les directives et dispositions en vigueur au lieu d'implantation. Observation des renseignements dans les instructions de montage et le mode d'emploi en s'adjoignant les services du ramoneur compétent pour juger des conditions constructives et techniques.
- Lors de l'utilisation et au cours du service de chauffage, vous devrez procéder de façon conforme tout en suivant les instructions dans le mode d'emploi. Soyez vigilant quant aux instructions se référant à la sécurité et a protection de l'environnement.
- Combustible adéquat en utilisant des sortes sèches, écologiques et haut de gamme. (voir "Combustibles" page 14)
- Entretien et maintenance en intervalles réguliers.Au cas contraire, les dérangements et endommagements augmentent ce qui provoque des ennuis et des frais. Des pièces d'usure (p. ex. joints), des pièces fortement chargées par la chaleur (chamotte, éléments en fonte) ou des parties brisées de la cuisinière sont à remplacer ou à échanger aussi vite que possible.
- Au cours des 2-3 premiers jours, chauffez à puissance faible. La chemise de four peut ainsi sécher doucement ce qui prolonge sa durée de vie! Lors du service au cours des premiers jours, il est probable que le revêtement de chamotte présente des fissures. Cela exerce aucune influence sur le fonctionnement.
- Ouvrir clapet de préchauffage pour préchauffage uniquement – maintenez fermée la porte de chauffage et de cendrier. Eviter de surchauffer la cuisinière (p. ex. plaque de cuisson en acier chauffée au rouge). Cela provoque des dommages qui sont exclus de la garantie!
- Suffisamment d'air frais au lieu d'implantation!
  Un échange d'air d'au minimum 0,8 fois par heure doit être garanti moyennant aération continue et sûre du local.
  Lors de portes et fenêtre étanches, ou si autres appareils tel qu'une hotte aspirante, un sèche-linge, un ventilateur ou autres retirent de l'air, vous devrez éventuellement amener de l'air de combustion (air frais) de l'extérieur.

Dans le doute, adressez-vous à votre ramoneur!

Montage et branchement

Veillez à ce que l'écart autours de la cuisinière par rapport aux objets combustibles (revêtement en bois, meubles, rideaux etc.) soit assez grand. Lors d'un sol combustible (en bois, en plastique ou moquette,...), vous devrez utiliser une tôle de fond en acier, en cuivre ou d'une autre matière non-combustible.

Lors du montage à des matières combustibles, p. ex. incorporation dans bloc-cuisine, vous devrez prévoir une prévention des incendies de 50 mm au minimum (BSE Lohberger 50mm).

Lors de la pose du tuyau d'échappement aussi, veuillez respecter les écarts minimums de la sécurité incendie à observer par rapport aux matériaux inflammables.

Veillez à ce que la cuisinière soit placée horizontalement et libre de secousses.

Choisissez le raccord d'échappement qui vous convient (arrière, côté ou en-haut) et rendez étanche les ouvertures de raccord non nécessaires.

Raccord de gaz d'échappement

Un fonctionnement sans défaut et économique est garanti lors de la présence des facteurs nécessaires pour une bonne combustion:

a) La cheminée

• Conception et état correspondant aux prescriptions en vigueur au lieu d'implantation.
• Avant le raccord, contrôler à l'égard de défauts ou de vices

• Hauteur radiante de cheminée de 5 m (de plaque de cuisson jusqu'à l'ouverture de cheminée).Lors d'une hauteur inférieure, la cuisinière est à raccorder avec un tuyau vertical d'échappement d'une longueur d'un mètre au minimum. Nous déconseillons le raccord à une cheminée d'une hauteur radiante de moins de 4 m.

• Section intérieur constant, carré ou rond, isolée contre refroidissement.

• Nous recommandons les cheminées en éléments préfabriqués.

• Jugement de l'ensemble de l'installation d'échappement selon DIN 4705 partie 1 et 2,lors d'une charge multiple de la cheminée selon partie 3.

En cas de questions, veuillez-vous reporter au ramoneur compétent.

b) Raccord cuisinière – cheminée

Le tuyau d'échappement représente le raccord entre cuisinière et cheminée. Lors de la pose, veuillez observer les points suivants:

Le diamètre du tuyau d'échappement ne doit pas diminuer vers la cheminée. Le tuyau ne doit pas dépasser sur la cheminée.

Des tuyaux d'échappement de conduite verticale, non isolés ne doivent pas dépasser une longueur de
125 cm.

Des conduites de tuyau d'échappement horizontaux, sans tuyau précédent vertical d'évacuation de fumées, ne doivent pas dépasser une longueur de 100 cm. Le tuyau d'échappement ne doit pas descendre en pente vers la cheminée, il doit légèrement monter.

Le raccord entre cuisinière et cheminée doit être stable et étanche. Notamment l'encastrement dans le murage de la cheminée doit être de conception durable et étanche.

c) La pression de refoulement nécessaire ("Appel d'air de cheminée")

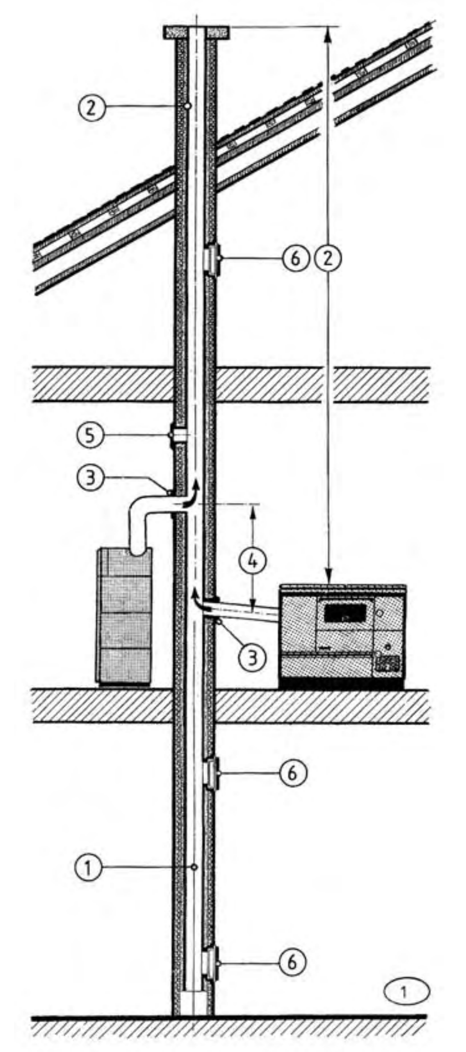
Pour obtenir des renseignements sur la pression de refoulement nécessaire, reportez-vous au tableau "Caractéristiques techniques" à la page 7 et consultez la plaque d'identité de la cuisinière.

Une pression de refoulement trop faible mène à un combustion incomplète ce qui provoque une augmentation de formation de suie et de goudron dans la cuisinière et la cheminée.

Une pression de refoulement trop forte au contraire, accélérait la combustion ce qui mène à des températures élevées de gaz d'échappement (endommagement de l'appareil) ce qui fait augmenter énormément la consommation de combustibles.

Représentation schématique du raccord de gaz d'échappement

1. Structure appropriée de la cheminée: Grâce à un parfait calorifugeage, à une surface intérieure lisse, à l'étanchéité.
2. Dimensionnement approprié de la cheminée: coupe transversale et hauteur radiante sont à calculer pour les combustibles et charges prévus.
3. Raccord correcte du tuyau d'échappement: étanchéité, pas de contraction de section droite, doit monter légèrement vers cheminée, ne doit pas dépasser sur la cheminée.
4. Lors de charge multiple de cheminée: respecter un écart minimum de 60 cm.
5. Des ouvertures de raccord non-utilisées sont à rendre étanche moyennant couvercle d'obturation.
6. Des ouvertures de balayage et de nettoyage, souvent à la cave ou aux combles, sont à maintenir fermé. Les joints sont à contrôler de temps en temps et à échanger si nécessaire!

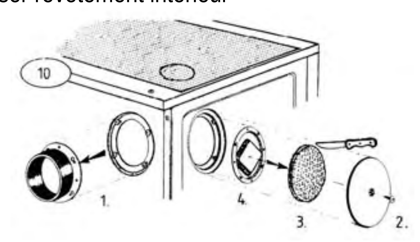


Raccord de gaz d’échappement – adaptation

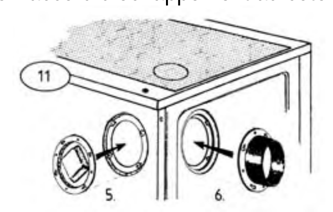
De série, la cuisinière est livrée avec un raccord d’échappement vissé à l’arrière. Moyennant un tube de raccordement approprié, celui-ci peut être raccordé directement à la cheminée.

Adaptation raccord de gaz d’échappement latéral

1. Enlever raccord d’échappement de l’arrière
2. Dévisser revêtement extérieur du côté
3. Découper isolement
4. Dévisser revêtement intérieur

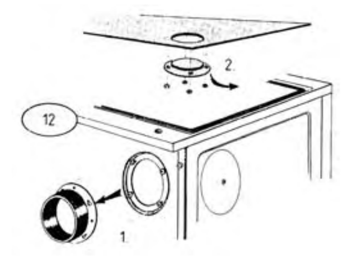


5. Visser recouvrement joint (sans trou central) à l’arrière
6. Visser raccord d’échappement au côté

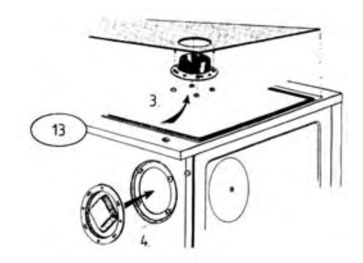


Adaptation raccord de gaz d’échappement en haut

1. Enlever raccord d’échappement de l’arrière
2. Dévisser rondelle de recouvrement de la plaque de cuisson



3. Visser raccord d’échappement à la plaque de cuisson
4. Visser recouvrement joint (sans trou central) à l’arrière



Description d'éléments de cuisinière et d'équipements spéciaux

Raccord de chauffage

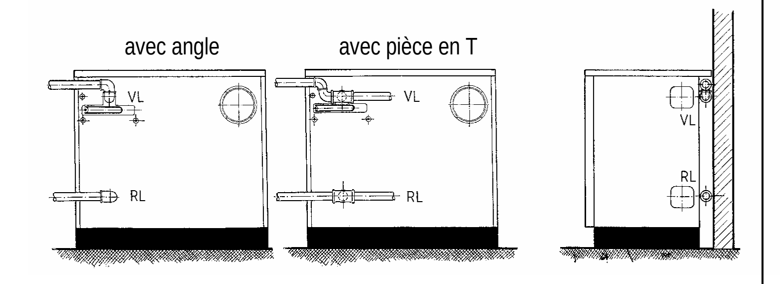
La chaudière est appropriée et autorisée en tant que producteur de chaleur pour chauffages à eau chaude avec température aller jusqu'à 95 degrés et une surpression de service admise de 3 bars.
Lors „d'installations fermées", vous devrez brancher une sécurité d'écoulement thermique en tant que protection contre surchauffe. Le raccord à cet effet se trouve au dos de la chaudière (filet extérieur 1/2"). Suivez les indications du constructeur.
Lors „d'installations fermées", nous recommandons l'utilisation de notre armoire de conduite du type AME. Cette armoire d'une largeur de 40 cm seulement, englobe l'ensemble des éléments nécessaires pour la manipulation et le réglage du chauffage. Les soupapes de sûreté utilisées lors de l'installation doivent avoir subit un essai d'éléments de structure (lettre "H" de marque d'homologation), leur puissance de décharge doit correspondre à la puissance calorifique nominale la plus élevée de la chaudière.

A observer également:

Directives concernant les locaux de chauffage,
règlements relatifs aux constructions et à l'occupation des sols,
règlements locaux de sécurité de construction,
dispositions industrielles et de la sécurité incendie,
dispositions de protection de l'environnement,
dispositions de l'entreprise locale de distribution d'électricité.

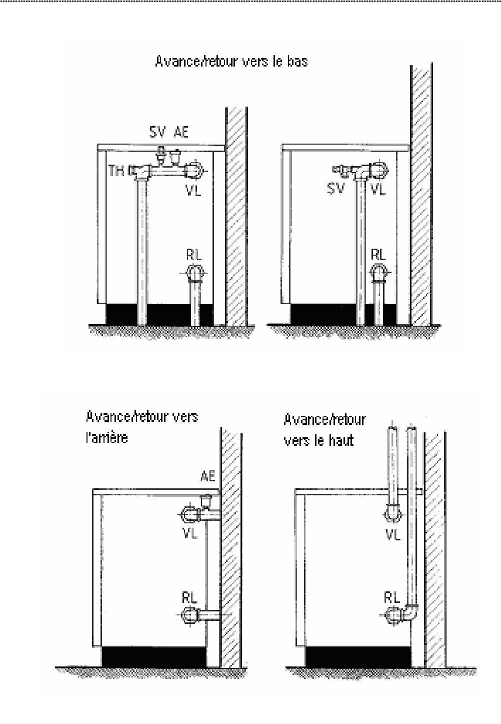
Une fois le raccord effectué, vous devrez réaliser une chauffe d'essai à l'occasion de laquelle vous réglez l'ensemble des appareils de commande et de sécurité tout en contrôlant leur fonctionnement. Le montage, l'installation, le réglage et la première mise en service avec chauffe d'essai sont à effectuer à partir d'une personne spécialisée en respectant l'instruction de montage et le mode d'emploi! Vous aurez donc la garantie que l'appareil fonctionne parfaitement. Lors de dommages dus à la non-observation des points mentionnés, il y a extinction des droits découlant de la garantie. Evitez des températures de canalisation montante inférieures à 60°C en raison de la formation d'eau de condensation dans la chaudière. A cet effet, l'installation d'une augmentation de reflux est prescrite !

Possibilité de raccord à l'arrière



VL = Avance
RL = Retour
AE = Elimination automatique de l'air
SV = Soupape de sûreté
TH = Manchon plongeur

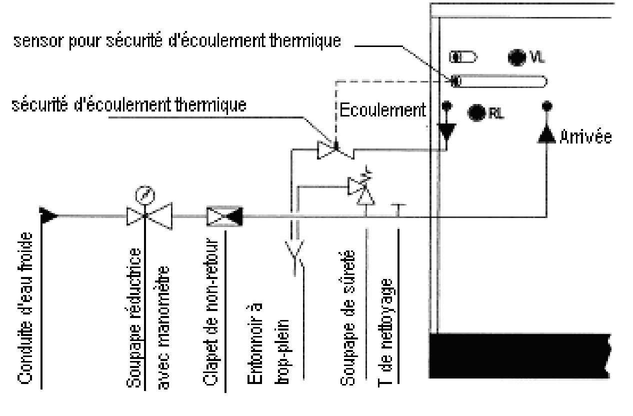
Possibilité de raccord au côté



Raccord pour sécurité d'écoulement thermique

L'échangeur de chaleur sert à la protection contre élévation de température de la chaudière lors d'un arrêt de pompe; veillez à ne pas l'utiliser pour traitement d'eau sanitaire! Après le montage, les sécurités doivent toujours être accessibles. Pour contrôle de fonctionnement de la sécurité d'écoulement thermique, l'écoulement doit être visible; utilisez un entonnoir à trop-plein!

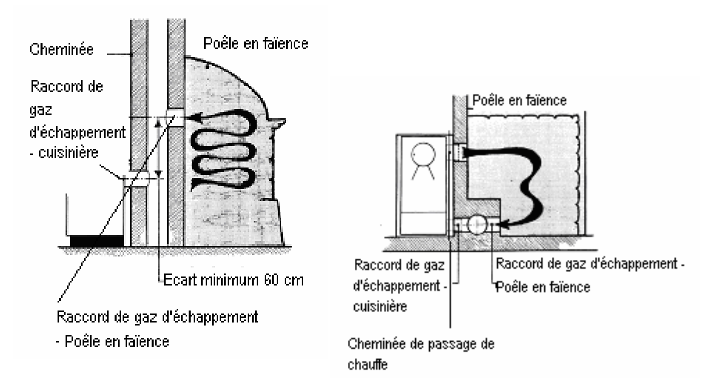
Vous devrez effectuer un contrôle de fonctionnement de la sécurité d'écoulement thermique au moins une fois par an. A cet effet, pressez le capuchon rouge contre la soupape, de l'eau doit s'écouler dans l'entonnoir à trop-plein. Si la sécurité d'écoulement thermique goutte, veuillez nettoyer le joint et le logement de soupape.
L'état d'entartrage des sécurités est à contrôler une fois par an également.



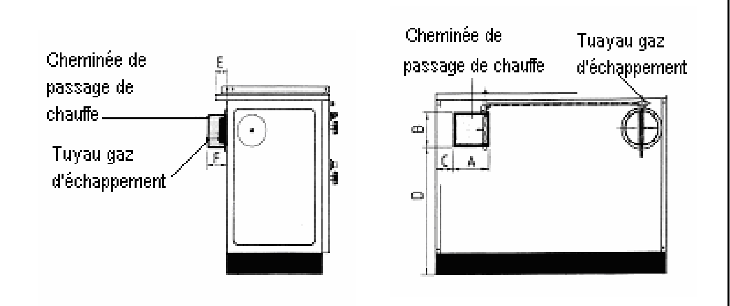
Lors du raccord de la sécurité d'écoulement thermique, veuillez observer les dispositions de ÖNORM B 8131.

Elément de passage de chauffe (équipement spécial)

Sur demande, nos cuisinières du type ZEH sont équipées d'une cheminée de passage de chauffe. La cheminée se trouve toujours à l'arrière de la chambre de chauffe, le raccord de gaz d'échappement peut avoir lieu à partir de l'arrière, du côté ou du haut et est à adapter avec le poêle en faïence. Lors de four du type ZEH avec élément de passage de chauffe, à l'arrière il n'y a pas de manchons de raccordement 5/4" pour avance/retour à l'arrière. Le raccord avance/retour doit avoir lieu au côté!



Dimensions de l'élément de passage de chauffe



Types de cuisinière	Cheminée de passage de chauffe					
	A	B	C	D	E	F
ZEH 55	170	160	83	523	60	84
ZEH 90	170	160	83	523	60	84
ZEH 110	170	160	83	523	60	84

Utilisation de l'élément de passage de chauffe

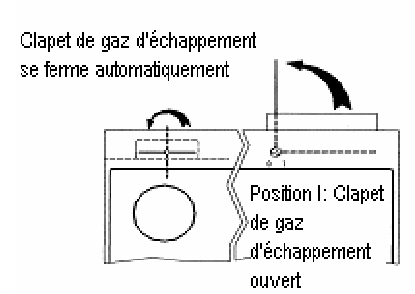
L'ouverture et la fermeture du clapet de passage de chauffe se fait moyennant la clé à partir du cadre du four.



Elément de passage de chauffe avec raccord de gaz d'échappement à l'arrière ou au côté

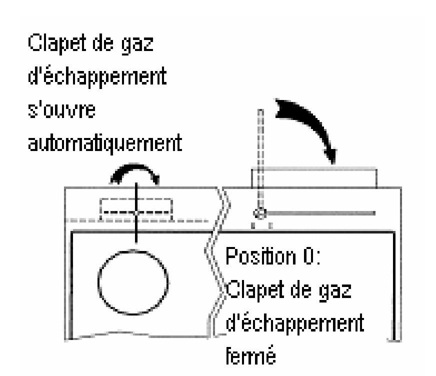
Service passage de chauffe:

Ouvrir clapet de passage de chauffe (mettre clé de service de chauffage sur 1) .Clapet de gaz d'échappement se ferme automatique-ment!



Service de chauffe et de cuisson:

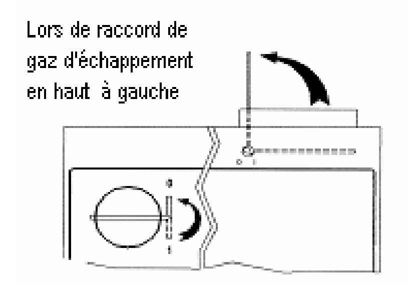
Fermer clapet de chauffage continu (mettre clé de chauffage continu sur 0). Clapet de gaz d'échappement s'ouvre automatiquement!



Elément de passage de chauffe avec raccord de gaz d'échappement en haut

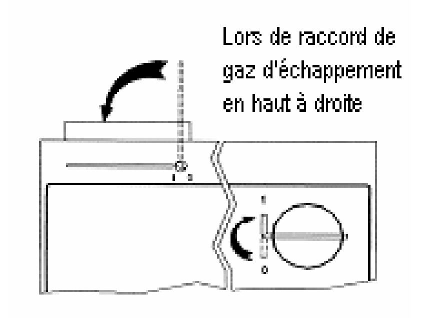
Service passage de chauffe:

Ouvrir clapet de passage de chauffe (mettre clé de passage de chauffe sur 1). Fermer clapet de gaz d'échappe-ment séparément.



Service de chauffe et de cuisson:

Fermer clapet de passage de chauffe (mettre clé de passage de chauffe sur 0). Fermer clapet de gaz d'échappement séparément !



Couvercle de cuisinière (équipement spécial)

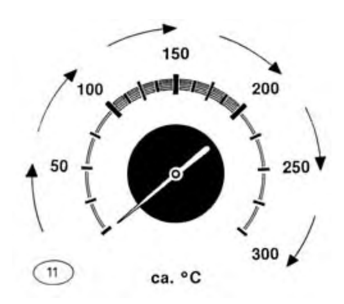
Le couvercle de la cuisinière sert à recouvrir la surface de cuisson lorsque vous ne vous servez pas de la cuisinière. Dans ce cas, le raccord de gaz d'échappement doit se trouver ou à l'arrière, ou au côté (pas en haut!). Vous insérez le couvercle de la cuisinière avec ses deux chevilles de charnière dans les douilles de charnière à l'arrière du cadre de cuisinière. Ne fermez jamais le couvercle lorsque la cuisinière est en service!

Couvercle isolant (équipement spécial)

Le couvercle isolant est prévu pour la couverture de la surface de cuisson des fours de chauffage central lors du service.
En état fermé, il réduit la dissipation thermique du four au lieu d'implantation. A cet effet, la grille élévatrice doit se trouver en position inférieure. Vous devrez respecter le niveau de remplissage max. étant le bord inférieur de la porte de chauffage. Respectez en plus les quantités des combustibles pour puissance nominale selon le tableau à la page 16!
La face intérieure du couvercle isolant dispose d'un revêtement de surface spécial, résistant à la chaleur. Lors du nettoyage, utiliser des produits doux (non-alcalins) et renoncer aux objets grattants. Pour enlever les traces de graisse ou tâches comparables, se servir d'un chiffon humide – ne as laisser sécher!

Thermomètre de four (ZEH 90-110)

Le thermomètre au verre de regard de la porte du four a une étendue de mesure de 20 – 300° C. Les marques de température représentent des données de référence pour la cuisson et peuvent légèrement diverger de cas en cas.



Four (ZEH 90-110)

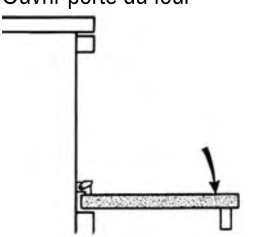
Le four dispose de deux hauteurs de glissière et – en fonction du type de cuisinière - est équipé d'une plaque de four et d'une grille. Son intérieur est entièrement émaillé ce qui rend le nettoyage particulièrement facile. A cet effet, reportez-vous aux renseignements de la page 14. Après le nettoyage, laissez la porte ouverte pendant quelques minutes pour que le four puisse aérer. Pour cuir de la viande ou de la pâtisserie, veuillez préchauffer le four.
Pour pouvoir maintenir une température d'environ 250 ° C, il vous faut un feu vif. L'hêtre sec y conviendra parfaitement.

Porte de four (ZEH 90-110)

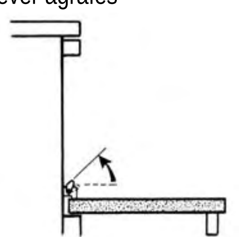
Il est possible d'enlever complètement la porte du four. Ceci est un grand avantage pour le nettoyage à fond du four.
Pour laisser refroidir le four, vous pouvez fixer la porte du four en une position d'env. 75°. A cet effet, ouvrez la porte, poussez vers le haut les deux attaches à tôle aux charnières et fermez la porte à butée.

Déboîter la porte du four

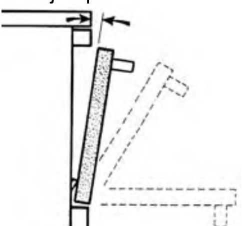
1. Ouvrir porte du four



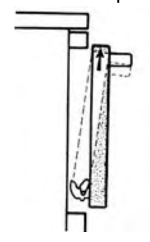
2. Lever agrafes



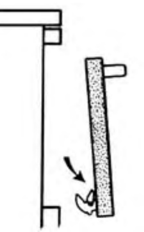
3. Fermer porte du four jusqu'à 5 mm



4. Lever légèrement en cette position

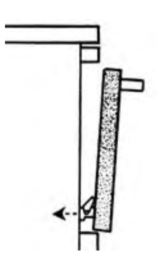


5. et enlever vers le bas

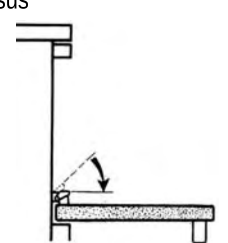


Accrocher la porte du four

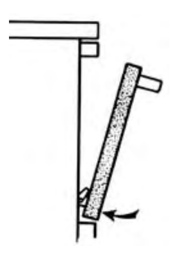
1. Insérer charnières dans ouvertures correspondantes



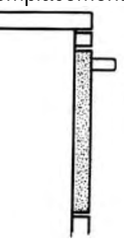
2. Ouvrir porte doucement et fermer agrafes en appuyant dessus



3. Arrêter d'un coup



4. Fermer la porte et contrôler son bon emplacement!



Fonctionnement de la cuisinière

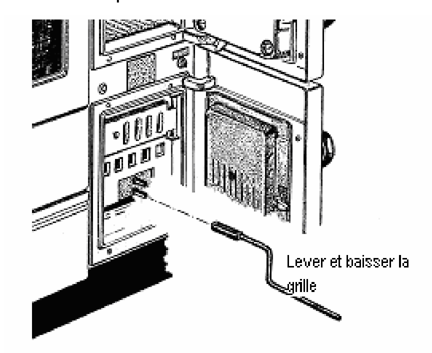
Clapet de préchauffage

Vous vous servez du clapet de préchauffage moyennant le bouton qui se trouve sous le cadre, en face de la porte de chauffage.
Vous ouvrez le clapet de préchauffage en tirant le bouton, les gaz sont conduits aussi vite que possible au tuyau d'échappement. Cette position est à sélectionner uniquement en phase de préchauffage. Vous devrez fermer le clapet de préchauffage peu de minutes après cette phase! En position fermée, les gaz sont conduits d'abord autours du four pour atteindre le tuyau d'échappement.

Attention: un clapet de préchauffage n'augmente pas la puissance de cuisson, car dans un tel cas, les gaz de chauffage lèchent uniquement la surface du four. Une ouverture du clapet pendant un certain temps peut provoquer une surchauffe et mener ainsi à des dommages au four, exclus de la garantie.

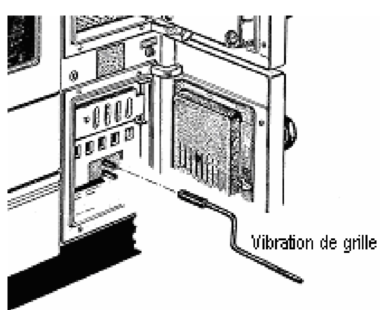
Grille

L'ensemble des fours ZEH sont équipés de la grille coulissante (22,5 x 39 cm). A l'aide de la grille élévatrice, vous pouvez régler n'importe quelle hauteur de l'espace de remplissage.
La grille élévatrice est manipulée moyennant la manivelle. Celle-ci est insérée dans les chevilles carrées inférieurs des deux, au-dessus du tiroir de cendrier. Lorsque vous la tournez en sens horaire, la grille monte.
La position supérieure convient surtout pour la cuisson étant donné que l'émission de chaleur au chauffage est faible.
Lorsque vous tournez la manivelle en sens anti-horaire, la grille descend.
Lorsque la grille est en position inférieure, vous obtenez émission de chaleur maximum au chauffage, la puissance de cuisson est suffisante, pour pâtisseries elle est plus faible.



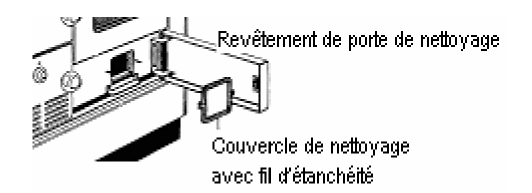
Vibration de grille

Le décendrage de la grille se fait à l'aide de la manivelle, à partir de l'espace du tiroir de cendrier. A cet effet, insérez la manivelle dans les chevilles carrées du haut et tournez-la en n'importe quel sens.
Au cas où, des trous d'aération seraient bouchés par la crasse, des incrustations au autres résidus de combustion, veuillez enlever la grille et la nettoyer à fond.



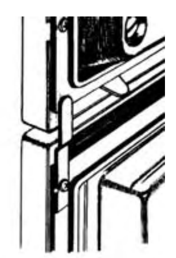
Ouverture de nettoyage

Le revêtement de la porte de nettoyage s'enclenche dans un loqueteau à billes et peut être ouverte. Le couvercle de nettoyage qui s'y trouve derrière est fixé à la face avant de la cuisinière moyennant 2 écrus papillon. Vous pouvez l'enlever pour nettoyer les carneaux de chauffage. Avant de revisser le tout, contrôlez l'étanchéité du fil d'étanchéité au couvercle de nettoyage, échangez-le si nécessaire.



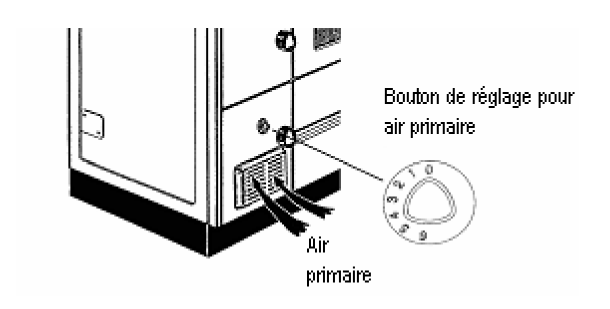
Dispositif de sécurité de la porte de cendrier

Une attache est montée à l'intérieur de la porte du cendrier. Grâce à celle-ci, la porte du cendrier peut être ouverte uniquement en rapport avec la porte de chauffage. Cela empêche une surchauffe de la cuisinière par erreur. Il est alors strictement interdit d'enlever cette attache!



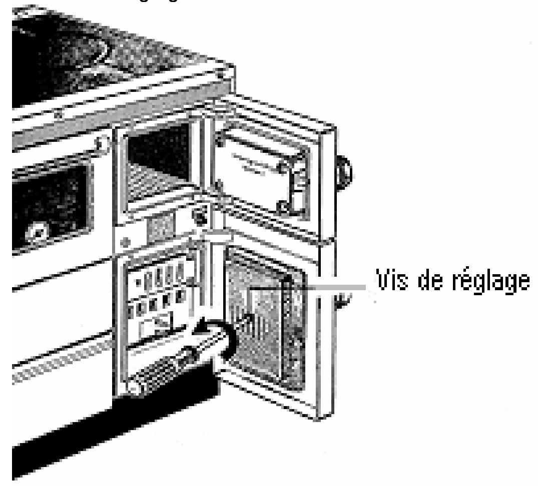
Réglage d'air primaire

A l'aide du régulateur d'air primaire, vous contrôlez la quantité de l'air de combustion et ainsi la puissance de chauffage.
Vous manipuler le régulateur d'air primaire moyennant le bouton à la porte du tiroir. En position 0, le clapet de réglage d'air est fermé, en toute autre position (1-6), il est ouvert. Il est important de vider régulièrement le tiroir de cendrier étant donné que des cendres dépassant la grille empêcheraient l'amenée d'air primaire.



Vis de réglage

A l'aide de la vis de réglage à l'intérieur de la porte du cendrier, vous modifiez la section d'air frais.
Ce réglage précis est à réaliser à partir d'un spécialiste étant donné qu'un parfait déroulement de combustion dépend de plusieurs facteurs.
Lorsque vous vissez la vis de réglage (env. 2mm), il y a réduction de la section d'air frais ce qui mène à une combustion plus lente, plus économique.
Lorsque vous dévissez la vis de réglage (env. 10mm), il y a augmentation de la section d'air frais ce qui mène à une combustion plus rapide. Veillez à ne pas régler la combustion de manière trop élevée. Il n'est pas possible de manipuler la puissance de la cheminée à l'aide de la vis de réglage!

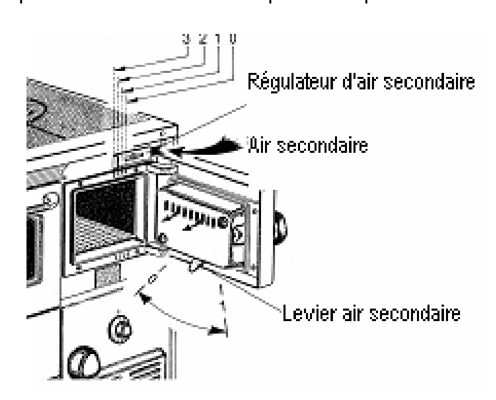


Réglage d'air secondaire

Grâce à l'apport d'air secondaire, (à partir du haut, à travers combustible) vous obtenez une combustion peu polluante, adaptée au combustible utilisé. A l'aide du régulateur d'air secondaire, se trouvant au-dessus de la porte de chauffage, derrière la latte de décor, vous pouvez régler l'air secondaire. A cet effet, les repères 3-2-1-0 sont appliqués au-dessus du cadre de la porte de chauffage.

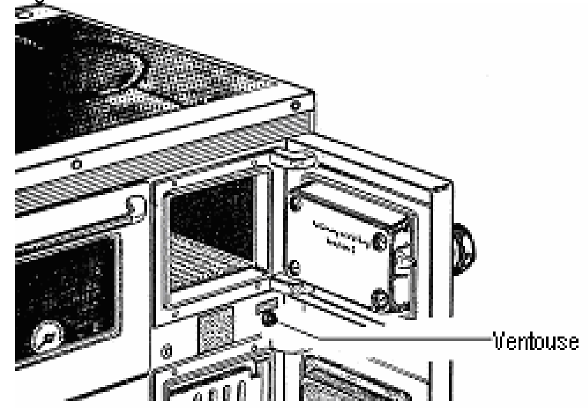
Position régulateur 1 : nécessaire lors combustion coke ou charbon
Position régulateur 2 : pour combustion de bois lors service à charge partielle.
Position régulateur 3 : amenée max. d'air pour combustion de bois et service à charge nominale

Lors du levier d'air secondaire à l'intérieur de la porte de chauffage, les réglages sont à réaliser comme pour le régulateur d'air secondaire. A cet effet, la position de levier 1 correspond à la position 3 du régulateur.



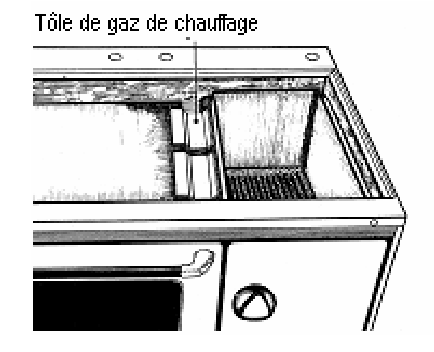
Ventouse

La ventouse se trouve à la poitrine entre porte de chauffage et de cendrier. Pour un parfait désaérage de la chaudière, vous devrez effectuer plusieurs „petites poussées" étant donné que la conduite mène env. 20cm vers le haut et qu'elle est remplie d'eau. Lors du désaérage cette d'eau doit d'abord s'écouler.



Tôle de gaz de chauffage

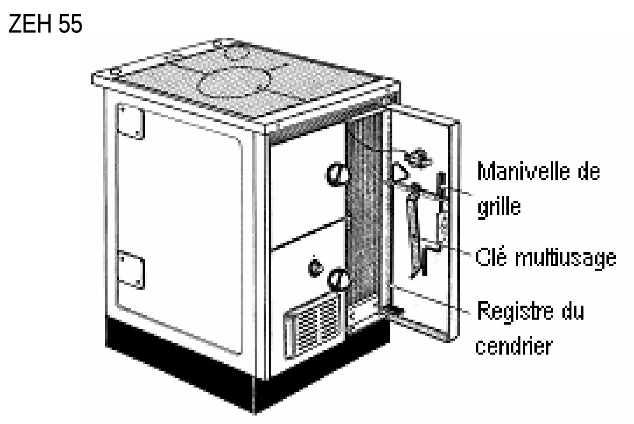
Lors d'une cuisinière avec four (ZEH 90/ 110), deux tôles de gaz de chauffage se trouvent sous la plaque de cuisson, entre four et élément de chauffage.
Ceci a pour effet que les gaz de chauffage sont conduits autours du four ce qui a une répartition régulière de la température pour résultat.
Après avoir effectué des travaux de nettoyage, veillez à bien poser les tôles de gaz de chauffage.



Appareils de nettoyage et d'utilisation

Les appareils de nettoyage et d'utilisation du ZEH 55 se trouvent à l'intérieur du revêtement latéral pivotable; lors du ZEH 90/ 110, ceux-ci se trouvent dans le tiroir en bois de la cuisinière.

ZEH 55



Combustibles

Combustibles convenables

Bois à brûler

Les bûches doivent avoir une teneur en eau max. de 30 % du poids à l'état sec, une longueur de 1/3 m, fendues en petits morceaux. C'est alors qu'elles s'allument rapidement et apportent une puissance calorifique élevée lors de la même quantité de bois lors de grands morceaux. Conservé à l'extérieur, recouvert, le sapin ou l'aulne peuvent y rester 2 ans, le bois dur même 3 ans.

Puissance calorifique de bois tendre séché à l'air:: 3,19 kWh/ kg
Puissance calorifique de bois dur séché à l'air: 4,16 kWh/ kg

Le tableau suivant informe sur l'importance de la teneur en eau du bois pour puissance calorifique:

Conservation du bois	Teneur en eau %	Puissance calorifique kWh/kg
Tout juste abattu	50	2,32
Conservé l'hiver	40	2,66
Conservé l'été	18-25	3,36
Séché à l'air	15-20	4,16
Conservé plusieurs années	10-15	4,63

Briquettes de bois

La teneur en eau de briquettes de bois est très faible, la combustion est alors très rapide. .

Puissance calorifique de briquettes de bois: 4,40 kWh/ kg

Briquettes de lignite

En plus du bois, dans la plupart des cuisinières, vous pouvez également brûler des briquettes de lignite. Ces briquettes se distinguent par: puissance calorifique élevée, chaleur de longue durée, qualité constante, en vente partout (hypermarché de l'outillage, distributeur de combustibles), les paquets de 10-25 kg sont faciles à transporter et à conserver.

Puissance calorifique de briquettes de lignite: 5,83 kWh/ kg

Coke (casse 2)

Le coke se distingue par les avantage suivants: puissance calorifique particulièrement élevée, chaleur de longue durée, qualité constante.

Puissance calorifique de coke, casse 2: 7,88 kWh/ kg

Combustibles inadéquats

Du bois humide, des résidus d'écorce, la sciure de bois, des copeaux fins. Bois mort, laine de bois, copeaux de bois. Utilisez du papier en petites quantités seulement pour allumage.
Lors de la combustion de tels combustibles, il y a forte émission de substances nocives, une grande quantité de cendres et la puissance calorifique est faible.

Combustibles inadmissibles

Bois à surface traitée (contreplaqué, laqué, imprégné etc.), panneaux d'agglomérés, toute sorte de déchets (emballages), plastiques, journaux, caoutchouc, textiles etc.
La combustion de telles matières représente une nuisance environnementale; elle est interdite par le législateur. En plus, vous risquez des dommages à la cuisinière et la cheminée.

Dans ce cas, toute garantie est exclue !

Mise en service

Une fois les travaux de montage et de raccord terminés et avant la première mise en service, vous devrez prendre encore quelques mesures:

- En fonction du type de cuisinière et de l'équipement, vous devrez enlever les éléments de four, les accessoires, appareils de nettoyage et d'utilisation qui se trouvent à l'intérieur du four.
- Evitez une surchauffe du four ou de chauffer la plaque de cuisson à rouge.
- Veillez à ce qu'il y ait un écart de 2mm entre les plaques de cuisson en acier et le cadre du four. Au cas contraire, un changement de couleur peut se manifester au cadre de cuisinière en acier fin !
- L'air frais, riche en oxygène est important pour un parfait déroulement de combustion. Veuillez donc aérer le local avant le préchauffage.
- Avant chaque mise en service, contrôler l'état de fonctionnement de l'installation de chauffage (niveau d'eau, pression d'eau, température, dispositifs de contrôle, dispositifs de sécurité) !

Une fois familiarisé avec le fonctionnement de la cuisinière, vous pouvez procédez à la première mise en service.

Préchauffer

Ouvrir clapet de préchauffage
Mettre régulateur d'air primaire sur 6
Ouvrir porte de chauffage
Mettre régulateur d'air secondaire sur 0
Moyennant manivelle, placer grille en hauteur souhaitée
Mettre 2-3 petites bûches sur la grille
Poser de la laine de bois ou des copeaux de bois dessus.
Chiffonner papier de journal et le placer dessus
Allumer
Fermer porte de chauffage
Laisser brûler vivement le bois
Fermer clapet de préchauffage
Remettre 2 bûches
Régulateur d'air primaire sur 2 - 3
Régler régulateur ou levier d'air secondaire en fonction du combustible

Remettre combustible

Lors de la remise de combustible, nous recommandons:
Petits intervalles (toutes les 30 - 50 minutes) petites quantités. Vous obtenez ainsi une puissance nominale lors d'une faible émission de substances nocives et un bon degré d'efficacité.
Respectez la hauteur de remplissage max. jusqu'au bord inférieur de la porte de chauffage !

Réglage d'air

Le tableau ci-dessous informe sur le réglage d'air recommandé (après avoir atteint la température de service).

Combustible	Charge partielle (Refoulement 0,09-0,12 mbar)		Charge nominale (Refoulement 0,18-0,20 mbar)	
	Primaire	Secondaire	Primaire	Secondaire
Sapin séché à l'air	3	2	4	3
Hêtre séché à l'air	3	2	4	3
Briquettes de lignite	4	1	5	1
Coke (casse 2)	5	1	6	1

Données de référence pour quantité de combustion et durée

Ce tableau vous informe sur les quantités recommandées de remplissage lors de puissance calorifique nominale.

Combustion	Remplissage	Durée	Emission
Combustion plate grille supérieure	2-3 bûches env. 3 kg	env. 35 min.	Puissance nominale
	Briquettes de lignite env. 3,5 kg	env. 1 h	Puissance nominale
	Coke env. 3,5 kg	env. 1,5 h	Puissance nominale
Combustion remplissage grile inférieure	4-5 bûches env. 6 kg	env. 1,5 h	Puissance nominale
	Briquettes de lignite env. 12-14 kg	env. 3 h	Puissance nominale
	Coke env. 12 kg	env. 4 h	Puissance nominale

Combustion

Les gaz de chauffage sont mélangés dans la chambre de chauffe avec l'air secondaire brûlant qui s'y répand. Ils brûlent par tourbillon à travers l'ouverture de la plaque de concentration de flamme. La concentration des flammes mène à de hautes températures au sein de la chambre de chauffe ("Chambre brûlante“) et ainsi à des valeurs d'émission fortement réduites (émission CO réduite de 90 %!) et une phase de préchauffage raccourcie avec longs intervalles de remise et à une exploitation plus efficace du combustible (84 % de rendement signifie réduction des frais de chauffage).

Entretien et maintenance

Un entretien et une maintenance réguliers sont particulièrement importants pour la sécurité de fonctionnement, la rentabilité et le maintien de valeur de la cuisinière. Au moins 3 x par an, vous devrez effectuer un nettoyage à fond. Nettoyez plus souvent si vous vous servez beaucoup de la cuisinière ou si vous utilisez des combustibles de moindre qualité!

- Enlever et nettoyer plaque de cuisson avec une brosse métallique, surtout la face inférieure!
- Enlever plaque de concentration de flamme et brosser.
- Enlever et brosser grille. Déboucher les fentes de grille bouchées.
- Enlever et balayer tube(s) de gaz d'échappement.
- Gratter parois de chambre de combustion et cheminée de gaz d'échappement avec registre de cendrier.
- Brosser clapet de préchauffage et fixation et contrôler fonctionnement.
- Enlever et vider tiroir de cendrier. Balayer tiroir de cendrier.
- Gratter les carneaux de chauffage accessibles après enlèvement du couvercle de nettoyage avec registre du cendrier.
- Contrôler fil d'étanchéité de plaque de cuisson et de couvercle de nettoyage. Echanger si nécessaire.
- Brosser fentes d'air secondaire à plaque de sécurité de porte de chauffage avec brosse métallique.
- Lors du nettoyage de surfaces en chrome, anodisées ou émaillées, utiliser des produit doux (non-alcalin). Renoncer aux objets grattants. De même pour le nettoyage du four.
- Lorsque vous replacez les éléments de la cuisinière (tube de gaz d'échappement, plaque de cuisson, grille, plaque de concentration de flamme, couvercle de nettoyage, tiroir de cendrier), veillez au bon emplacement.
- Lors de la pose de la plaque de cuisson, laissez un écart de 2mm par rapport au cadre de cuisinière!

Plaque de cuisson en acier

Soi et conservation de la plaque de cuisson

Lors d'une cuisinière avec une plaque de cuisson en acier polie à fond, la surface est huilée avant l'emballage pour protection contre la corrosion.

Première chauffe

Avant la première mise en service, veuillez essuyer la protection contre la corrosion appliquée. Lors de la première chauffe, ouvrez la fenêtre, la protection contre la corrosion émet une fumée désagréable mais sans risques.

La plaque de cuisson présente en plus un changement de couleur, partant de l'endroit chaud jusqu'au bord de la plaque, typique lors l'effet de chaleur. Cette coloration devient de plus en plus régulière au cours des mises en service!

Nettoyage

Il est recommandé de nettoyer la plaque de cuisson en acier lorsqu'elle est encore chaude.
Pour le nettoyage, vous pouvez utiliser des produits à récurer traditionnels en poudre ou liquide ou le produit spécial pour plaques de cuisson en acier (référence: 28999050). Lors d'importantes incrustations, utilisez de la laine d'acier, les traces de rouille sont à éliminer moyennant brosse métallique ou papier abrasif.
Ensuite, essuyez avec un chiffon humide et laissez sécher la plaque de cuisson. Ceci sera plus rapide lorsque la cuisinière est encore chaude. Maintenant, graissez légèrement.
Ne déposez pas de casseroles ni de poêles sur la plaque froide. Cela favorise la formation de traces de rouille, très difficiles à enlever!

Conservation

Au cas où la cuisinière ne serait pas utilisée pendant un certain temps, il est recommandé de graisser la plaque de cuisson après le nettoyage avec de l'huile sans acide ou un peu de margarine. N'oubliez pas d'essuyez la plaque avant l'utilisation!
Si vous observez ces informations, vous évitez la formation de traces de rouilles ou de taches sur la plaque de cuisson et la cuisinière garde son bel apparence.
Veillez à ce que les joints d'expansion de la plaque de cuisson en acier soient toujours libres d'incrustations pour que la plaque puisse s'étendre sous l'effet de la chaleur. Des taches de nourriture brûlées ou de la crasse dans les joints peuvent provoquer une déformation de la plaque de cuisson en acier.

Où acheter les nettoyants?

Vous trouverez les nettoyants Stahlfix, Sidol Spezial et Collo profi p.ex. dans les grands magasins (service électroménager), dans les magasins spécialisés électroménager, droguerie-herboristerie, au commerce de produits alimentaires et dans les magasins de cuisine.

Dérangements – Cause – Suppression

Pour que la cuisinière puisse fonctionner sans défaut, la conjonction de plusieurs facteurs est indispensable:

Cuisinière: montage, raccord et mise en service correctes

Utilisation et maintenance: nettoyage régulier de la cuisinière, du tuyau d'échappement et de la cheminée selon les prescriptions du mode d'emploi.

Cheminée: bon dimensionnement, état impeccable.

Combustible: utiliser les combustibles recommandés selon quantité et caractères indiqués

Conditions: pas d'air étouffant dans cheminée.

Au répertoire ci-dessous, veuillez trouver d'éventuels dérangements, leurs causes et remèdes possibles:

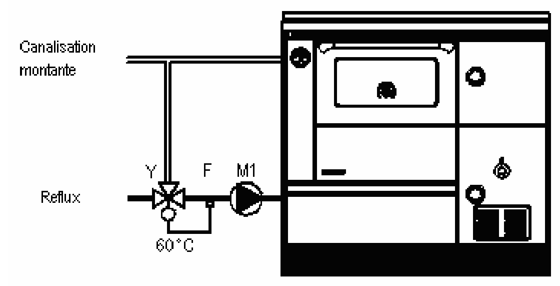
Dérangement	Cause possible	Suppression
Vibration de grille est bloquée	Incrustations sont bloquées entre grille et support de grille.	Enlever et nettoyer support de grille élévatrice.
	Tiroir de cendrier est plein, cendre monte jusqu'à la grille:	Vider tiroir de cendrier, nettoyer chambre de chauffe et tiroir de cendrier.
Emission de fumée lors préchauffe ou chauffe	Cheminée encore froide ou air étouffant dans cheminée:	Allumer boule de papier dans cuisinière ou dans cheminée et laisser brûler.
	Combustible utilisé produit trop de fumée ou est de moindre qualité:	Voir „Combustibles" à la page 15
	Carneaux de chauffage, tuyaux de raccord ou cheminée fortement encrassés:	Nettoyer à fond la cuisinière, les tuyaux de raccord, faire ramoner la cheminée
	Clapet de préchauffage n'est pas ouvert	Ouvrir clapet de préchauffage
Température trop faible (cuisinière ne chauffe pas correctement)	Lors de l'adaptation du raccord de gaz d'échappement, l'ouverture initiale n'est pas fermée ou non étanche:	Bien visser rondelle de recouvrement galvanisée
	Faux réglage d'air (réglage trop faible, pas adapté au combustible utilisé)	Voir tableau „Réglage d'air" à la page 15
	Faux combustible, trop humide ou de moindre qualité:	Voir „Combustibles" à la page 15
	Pression de refoulement trop faible dans cheminée, souvent air étouffant dans cheminée	Contrôle de la cheminée quant au dimensionnement, à l'état, à l'étanchéité de la part du ramoneur compétent.
	Inétanchéités au raccord entre cuisinière et cheminée, boucle n'est pas insérée correctement dans cheminée, porte de ramonage n'est pas étanche;	Débloquer raccord, enlever parties détachées du mur, bien sceller boucle dans mur, adapter tuyaux de raccord avec fil d'étanchéité dans boucle, rendre porte de ramonage étanche
	Tuyaux de raccord bloqués ou mal inséré l'un dans l'autre:	Débloquer raccord et poser correctement
	Cuisinière, tuyaux de raccord ou cheminée considérablement encrassés:	Nettoyage à fond de chambre de chauffe, de cendrier, des carneaux de chauffage et des tuyaux de raccord. Faire ramoner la cheminée
	Ouverture de couvercle de nettoyage ouverte (le couvercle n'a pas été vissé après le dernier nettoyage)	Revisser couvercle de nettoyage
	Plaque de cuisson en acier fin n' est pas posée	Ajuster plaque de cuisson en acier fin – observer un écart de 2mm en rapport du cadre de cuisinière.
	Régulateur de rendement défectueux	Echanger régulateur de rendement
Température top élevée (risque de surchauffe)	Faux réglage d'air (réglage trop élevé, pas adapté au combustible utilisé)	Voir tableau „Réglage d'air" à la page 15
	Porte de chauffe ou de cendrier ouverte	Fermer immédiatement la porte
	Pression de refoulement trop élevé dans cheminée	Contacter le ramoneur, éventuellement montage de papillon de commande.
	Régulateur de rendement à porte de cendrier défectueux	Echanger régulateur de rendement défectueux
	Faux combustible:	Voir „Combustibles" à la page 15
Plaque de cuisson en acier rouille	Lors d'une couche mince de rouille qui se répartie sur l'ensemble de la surface, l'humidité de l'air peut en être la cause (vapeur de bol à mâchefer, vapeur de cuisson)	Enlever la rouille ou papier de verre et graisser avec graisse sans acide.
	Des traces de rouille sont dues à de casseroles débordantes, restes de nourriture ou vaisselle humide etc.	Après la cuisson, nettoyer et graisser surface de cuisson, enlever la rouille ou papier de verre. Ne vous servez pas de la surface de cuisson comme dépôt. Voir „Cuisinières avec plaque de cuisson en acier fin" à la page
Tôles d'air secondaire ou plaque JetFire défectueux	Pas respecté hauteur max. de remplissage	Hauteur max. de remplissage jusqu'à bord inférieur de porte de chauffage!
	Faux réglage d'air secondaire (pas d'air secondaire lors de bois comme combustible)	Voir tableau «Réglage d'air» à la page 15
Verre de regard du four est trouble	Surchauffe de la cuisinière.	Voir „Température trop élevée", déboîter porte du four, démonter verres de regard, enlever cadre de joint, nettoyer verres de regard
	Joint défectueux	Echanger cadre de joint ou verre de regard.

Exemples d'installations

Veuillez trouver ci-après la représentation schématique de différentes installations. Les organes d'arrêt, les aérations et mesures de sécurité technique ne sont pas inscrits. Il s'agit d'exemples simples et indicatifs qui ne remplacent pas la planification exacte avec prise en considération d'exigences de construction ou encore des équipements hydrauliques et de sécurité.

Augmentation de reflux pour protection contre la corrosion

Des températures de service trop faibles, c.-a-d. des températures aller et reflux trop basses nuissent considérablement à la durée de service de la chaudière.
Lors du dépassement de la limite inférieure du point de condensation de l'eau, de l'eau de condensation avec des éléments chimiques plus ou moins agressifs accélérant la corrosion, se forment à la surface de la chaudière. Vous devrez alors veiller à ce que lors d'un service continu, la température de reflux ne soit pas inférieure à 60°C.
Le sous-dépassement du point de condensation se produit surtout lors de chauffages à basse température (température de reflux jusqu'à moins de 25°C), lors d'un service de chauffage sans mélangeur, lors d'un service à charge extrêmement réduite en intersaison et lors d'un service continu à charge réduite en raison d'une chaudière trop grande.



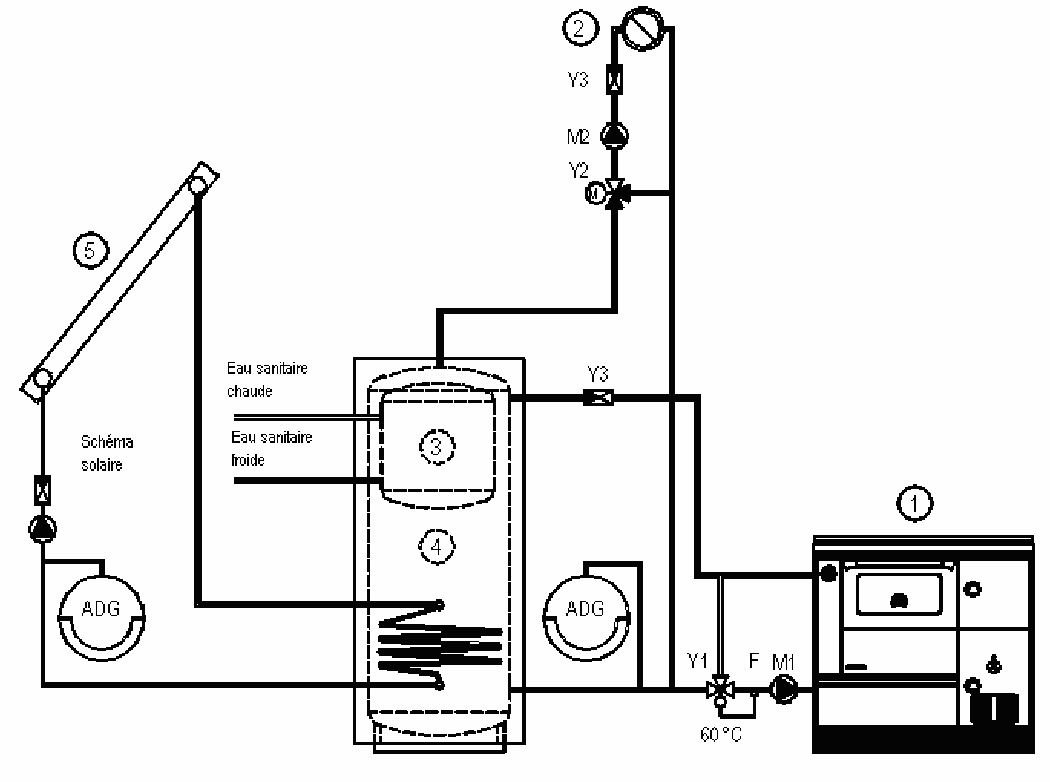
Y Thermodistributeur à 3 orifices (p. ex. Oventrop)
Réglage 40-70°C
Régler à 60°C, maintient température de reflux à 60°C.

M Pompe de recirculation pour charger résevoir de distribution de charge

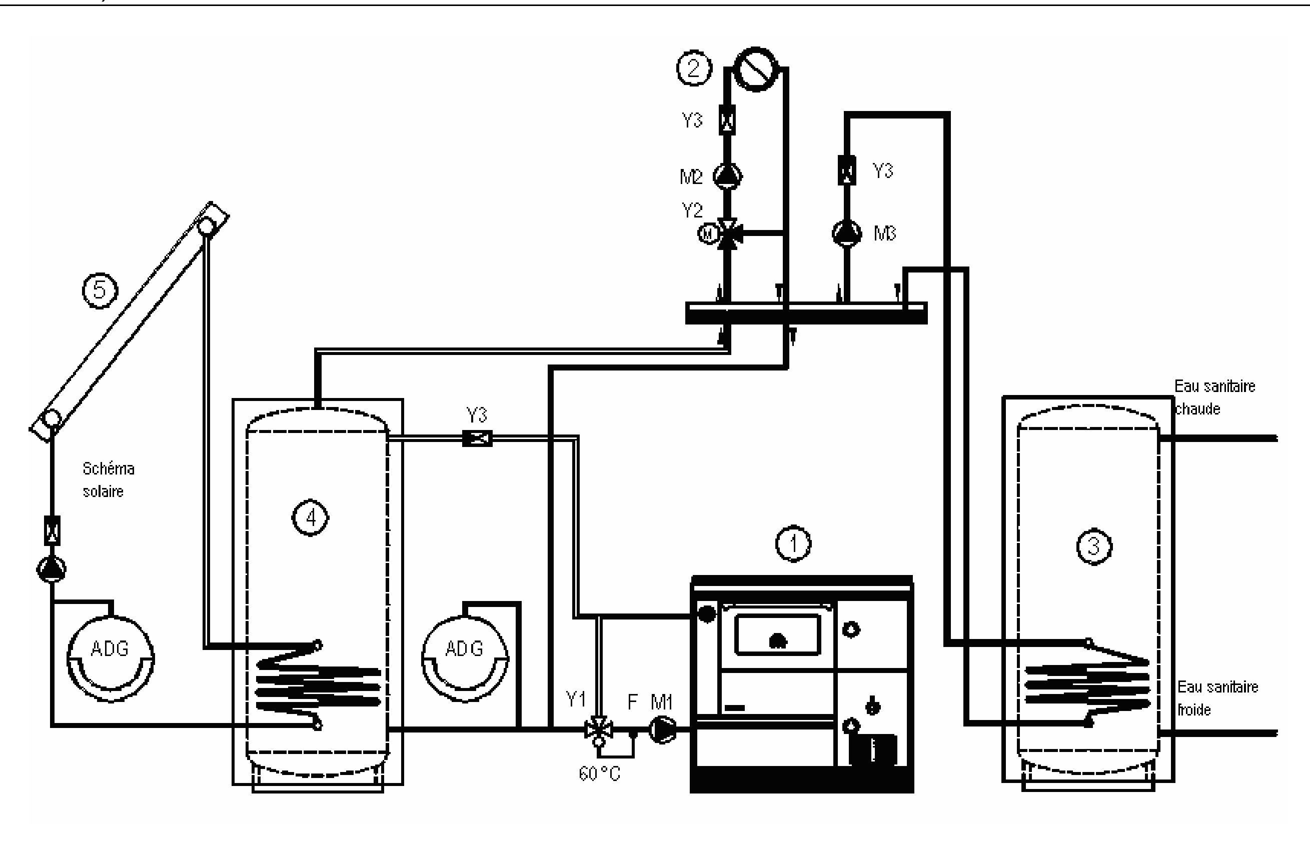
Légende pour schémas hydrauliques suivants

1	Four de chauffage central ZEH	Y1	Soupape thermique à 3 orifices	M1	Pompe de réservoir d'accumulation
2	Cycle de chauffage	Y2	Organe de mélange circuit de chauffe	M2	Pompe de circuit de chauffe
3	Chauffe-eau	Y3	Clapet de non-retour – ou clapet	M3	Pompe de charge chauffe-eau
4	Réservoir d'accumulation				
5	Schéma solaire				
ADG	Vase d'expansion	F	Sonde de température		

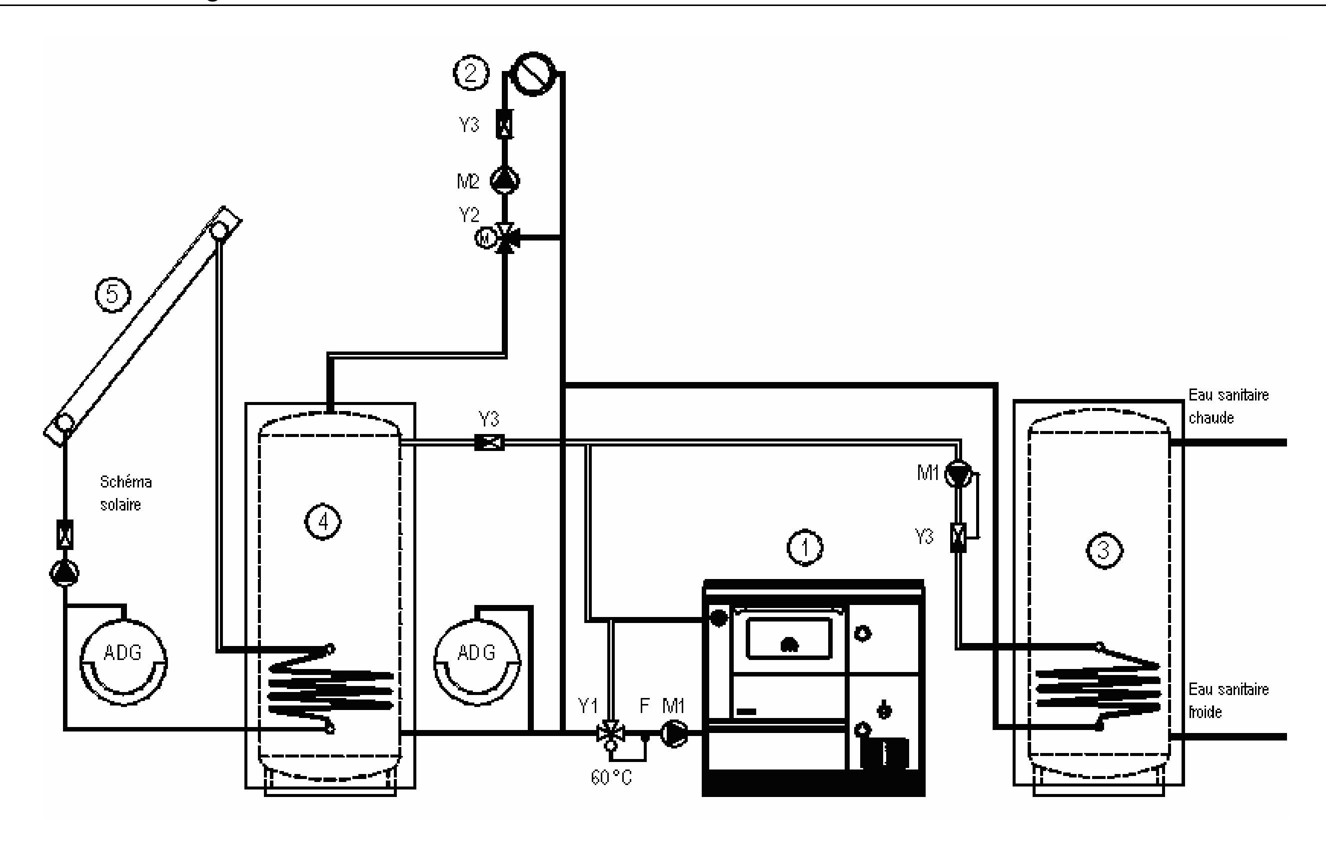
Four de chauffage central avec réservoir d'accumulation et chauffe-eau intégré



Four de chauffage central avec réservoir d'accumulation et chauffe-eau (chargé moyennant réservoir d'accumulation)



Four de chauffage central avec réservoir d'accumulation et chauffe-eau (chargé moyennant chaudière)



Instruction de montage et Mode d'emploi
Fours de chauffage central ZEH

Edition 10.01
No. réf..: 54001135

LOHBERGER Heiz u. Kochgeräte Technologie GmbH

Landstraße 19
A-5231 Schalchen
Téléphone: +43 (0) 7742/ 5211-0
Télécopie: +43 (0) 7742/ 5211-201
Email: office@lohberger.com
Internet : http://www.lohberger.com

